
LUNCH COURSE ¥4800

APPETIZER + PASTA + MAIN DISH + DESSERT

Please choose one from each category
お好きなメニューをアラカルトの各カテゴリーから1品ずつお選びいただけます

- APPETIZER -

Yellowtail carpaccio with plum tapenade and seasonal vegetables, yuzu vinaigrette
ブリのカルパッチョ 梅のタプナードと海藻ヴィネグレット

Mixed seafood pan fry with Korean doenjang miso sauce and kimchi
エビとアサリ、メカジキとテンジャンバターのコリアンアヒージョ

Burrata cheese with duck ham, fresh orange and
bitter greens salad, raspberry vinaigrette
ブラータチーズ 鴨のスモークとカステルフランコ
ラズベリーヴィネグレット

Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts and chili lime dressing
シュリンプのタイ風クランチャーサラダ チリライムドレッシング

Kale and chicory salad with persimmons, chevre cheese,
walnuts and lemon dressing
柿とシェーブルチーズのケールサラダ レモンドレッシング

- PASTA -

Today's special pasta
本日のスペシャルパスタ

Squid ink spaghetti with scallops, calamari, lily root and kanzuri bread crumbs
ホタテ イカ かんずりパン粉のブラックスパゲティーニ

- MAIN DISH -

From the "Big plates"
お好きなメインディッシュ

- DESSERT -

Valrhona chocolate and pistachio mousse
with griotte jam and pistachio sauce
ヴァローナチョコレートとピスタチオのムース
グリオットジャムとピスタチオソース

Fresh berry pavlova with crème d'ange
クレームダンジュのパヴロヴァ ベリーソース

Royal milk tea crème brulee with vanilla gelato
ロイヤルミルクティのクレームブリュレとバニラジェラート

Autumn four spiced pound cake with seasonal fruit and caramel sauce
スパイスパウンドケーキ 季節のフルーツとキャラメルホイップ

Maple cheesecake with caramelized walnuts and vanilla gelato
ベイクドメープルチーズケーキ クルミのキャラメリゼとバニラジェラート

WEEKEND LUNCH

SMALL PLATES

Today's soup.....650
本日のスープ

Yellowtail carpaccio with plum tapenade and1,700
seasonal vegetables, yuzu vinaigrette
ブリのカルパッチョ 梅のタプナードと海藻ヴィネグレット

Charcuterie board with chorizo salami, coppa salami,2,200
jamon serrano, mortadella ham, country pate
シャルキュトリプレート ハモンセラーノ モルタデッラハム
チョリソーサラミ コッパサラミ パテドカンパーニュ

Split pea hummus topped with crunchy garbanzo1,180
and za'atar spice, pita bread
えんどう豆のハムス クリスピーガルバンゾーとザータースパイス

Burrata cheese with duck ham, fresh orange and1,850
bitter greens salad, raspberry vinaigrette
ブラータチーズ 鴨のスモークとカステルフランコ
ラズベリーヴィネグレット

Mixed seafood pan fry with Korean doenjang1,780
miso sauce and kimchi
エビとアサリ、メカジキとテンジャンバターのコリアンアヒージョ

Crispy fried calamari with sweet chili aioli1,580
カラマリのフリット スイートチリアイオリ

SALADS

Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts and chili lime dressing...1,850
*Add fried soft shell crab 500 Add extra coriander 300
シュリンプのタイ風クランチャーサラダ チリライムドレッシング
*トッピング ソフトシェルクラブフライ 500 コリアンダー 300

Kale and chicory salad with persimmons, chevre cheese,1,850
walnuts and lemon dressing
柿とシェーブルチーズのケールサラダ レモンドレッシング

Mixed greens with fried wheat bran, roasted pumpkin1,850
and lotus root, lemon dressing
車麩の唐揚げとローストパンプキンのヴィーガンサラダ

FRESH BAKED BREAD

Homemade bread "ciabatta" from breadworks 2P 200 / 4P 400
自家製ブレッド

Gluten free bread is also available. +200 yen. However our food is not made in a 100% gluten free environment and we make no guarantees regarding the gluten content of these items.

パンはグルテンフリーに変更できます。+200 (小麦粉を含む製品と同じラインで製造しています)

ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

Margherita pizza with mozzarella, tomato sauce and fresh basil..... 1,880
モッツアレラ トマトソース バジルのマルゲリータフラットブレッドピザ

White mushroom pizza with gruyere cheese and truffle oil..... 1,880
キノコとグリュイエールチーズのフラットブレッドピザ トリュフの香り

The Calabrese, tomato sauce, scamorza cheese,..... 1,880
eggplant, hot salami and garlic

焼き茄子とサラミ スカモルツァチーズの"カラプレーゼ"フラットブレッドピザ

PASTA

Today's special pasta..... 1,980
本日のスペシャルパスタ

Squid ink spaghetti with scallops, calamari,..... 2,500
lily root and kanzuri bread crumbs

ホタテ イカ かんずりパン粉のブラックスパゲティーニ

Spaghetti with vegan bolognese, eggplant,..... 2,300
shiitake and vegan parmesan

プラントベースミートのビーガンボロネーゼ スパゲティーニ

BIG PLATES

Beef teriyaki and portabello burger with bacon and..... 2,580
black shichimi aioli on a charcoal infused bun

テリヤキビーフバーガー

ポルタバッラのガーリックローストと黒七味アイオリ

Grilled plant base cheddar cheeseburger on a rice milk bun..... 2,580
プラントベースチェダーチーズバーガー

Chinese style pulled pork on rice flour bun..... 2,400
with tenmenjan sauce and coleslaw

チャイニーズブルドポークバーガー 白菜コールスローと甜麺醤ソース

Mediterranean spice marinated grilled swordfish..... 3,000
with baked potato and yogurt sauce

クミンとコリアンダーでマリネしたメカジキのグリル

レバノン風バイクドポテトとヨーグルトソース

Grilled rare tuna steak with lotus root, purple carrot,..... 3,200
nori wasabi beurre blanc sauce

マグロのレアステーキ 生海苔と山葵のブルブラン

根菜の柚子味噌ソテー

Spiced panko chicken cutlet with Maribo cheese,..... 2,600
mashed potatoes and wild arugula

スパイシーチキンカツレツ マリボーチーズ フレッシュトマトとマッシュポテト

Grilled Kinka brand pork loin with..... 3,200
golden berries sauce, grilled turnips

金華豚のグリル ホオズキのソースと蕪のロースト

Grilled sirloin steak with black pepper corn sauce and green vegetables... 3,280
豪州産サーロインのグリル ブラックペッパーコーンソース

Please scan for allergy information | アレルギーメニューの詳細はこちらから：



DESSERTS

Valrhona chocolate and pistachio mousse.....	980
with griotte jam and pistachio sauce ヴァローナチョコレートとピスタチオのムース グリオットジャムとピスタチオソース	
Fresh berry pavlova with crème d'ange.....	980
クレームダンジュのパヴロヴァ ベリーソース	
Royal milk tea crème brulee with vanilla gelato.....	980
ロイヤルミルクティのクレームブリュレとバニラジェラート	
Autumn four spiced pound cake with seasonal fruit.....	980
and caramel sauce スパイスパウンドケーキ 季節のフルーツとキャラメルホイップ	
Maple cheesecake with caramelized walnuts and vanilla gelato.....	980
ベイクドメープルチーズケーキ クルミのキャラメリゼとバニラジェラート	
Today's selection of gelato and sorbet.....	980
本日のジェラート ソルベ	

PANCAKE (8am - 5pm)

Mont Blanc pancakes with chestnut cream and pecan rum syrup ...	2,300
“モンブラン” パンケーキ ラムシロップに漬けたピーカンナッツとマロンクリーム	
Classic buttermilk pancakes ★ Choice of maple syrup or honey.....	1,680
クラシックバターミルクパンケーキ メープルシロップ or 蜂蜜	
Toppings : Fresh cream フレッシュクリーム	330
Fresh fruits フレッシュフルーツ	430

COFFEE

by NOZY COFFEE

Seasonal single origin drip coffee シングルオリジンコーヒー ...	Hot / Iced 700
Roaster's selection single origin French press coffee.....	780
ロースターセレクト シングルオリジンコーヒー	
Decaf coffee デカフェコーヒー	680
Espresso エスプレッソ	680
Café latte カフェラテ	Hot / Iced 780
Matcha latte 抹茶ラテ.....	Hot / Iced 780
★ Change to Oat Milk for +100 ★ 上記メニューに +100 でミルクをオーツミルクに変更できます	

TEA

Organic maple chai オーガニック メープル チャイ....	Hot / Iced 780
Earl grey アールグレイ	750
Chamomile citrus カモミール シトラス	750
African rooibos nectar アフリカン ルイボス ネクター	750
Ginger peach iced tea ジンジャー ピーチ アイスティー	750

Please scan for allergy information | アレルギーメニューの詳細はこちらから :

